



FORMATION :

FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Niveau ou équivalence visé :

Code RNCP :

Accessibilité aux personnes en situations de handicap :



MAJ : 15/07/2024



Contacts :

Accueil : 0263 05 63 09

Mail de l'accueil : xenusformation@gmail.com

Responsable pédagogique : responsablepedagogiquexenus@gmail.com

Référent handicap Mme LOVELACE : xenuspsh@gmail.com

Référent mobilité Mr LOVELACE : 0692 05 62 50

Le métier :

L'agent de restauration participe à la préparation et à la distribution des repas, à l'accueil des convives et à l'entretien du matériel et des locaux de restauration

Pré-requis :

Première expérience dans la restauration

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation vous serez capable de:

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale: utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Contenu de la formation :

1- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la

restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

2- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

3- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues

XENUS FORMATION CFA

- Mettre en place les mesures de prévention nécessaire

Les moyens pédagogiques :

Evaluation d niveau des connaissances avant la formation

La découverte des microbes par le bien de vidéo et d'interaction du monde microbien avec les aliments

L'analyse des risques et des dangers à travers d'étude de cas réelle

Définition et analyse du plan de la cuisine du restaurant

Définition et la mise en oeuvre de la marche en avant dans le restaurant

La démarche HACCP dans le milieu et les matériels utilisés et applicables dans le restaurant

Hygiène corporelle de l'équipe au travers de la pratique professionnelle

Le lavage des mains, explication et application

Température est stockage des aliments explication et application

La démarche HACCP dans le nettoyage des locaux explication et démonstration

Identification des pictogrammes et étiquetage des produits alimentaires explication et démonstration

Le GBPH restaurateur recherche et investigation

Evaluation des acquis en fin de formation et satisfaction de la formation

Modalités d'admission :

- Entretien de motivation et de projet

Méthodes mobilisées :

- Exposé,démonstration,mise en situation,jeu de rôle
- Plateau technique:mise en situation(pratique),présentiel

Modalités d'évaluation :

Attestation de formation

Epreuves à l'examen :

- Evaluation sommative : Quiz, questionnement et mise en situation professionnelle

Durée de la formation : 14 Heures **EN ALTERNANCE**

Tarif de la formation : 350,00 € (TVA non applicable 293B du CGI)

Les possibilités de prise en charge de la formation :

CPF
OPCO
FRANCE TRAVAIL

Poursuite d'étude : TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE POLYVALENT EN RESTAURATION
TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

Insertions professionnelles possibles : EQUIPIER EN RESTAURATION